



Escola Estadual de Ensino Médio Frida Reckziegel

Atividades para os dias 01/09; 08/09; 15/09; 22/09 e 29/09

Disciplina: Língua Espanhola Professor(a): Lilian K.V.Espindola

Nome: _____ Turma: 8ºB

Prezados alunos;

Conforme vocês irão verificar abaixo, as atividades do mês de setembro serão interdisciplinares (várias disciplinas trabalhando o mesmo assunto). O tema central será “A cultura gaúcha (sul-riograndense)”.

Algumas atividades serão avaliadas por mais de um professor (disciplina) e todas estão identificadas a qual deles(as) se refere. A devolução será para cada professor e deverá ser postada no local onde vocês receberam.

Atenção! O prazo final de entrega é 30/09/2020. Não serão aceitas atividades entregues posteriormente.

Organização e comprometimento são essenciais nesse momento.

Bom trabalho a todos!

Atividade 1- Leia o texto e responda às questões.

El mate, todo un ritual para los argentinos

El mate es una infusión hecha con hojas de yerba mate, secadas, cortadas y molidas. Esta planta es originaria de Argentina, Paraguay y Uruguay. La palabra mate nace del término quechua ‘matí’ que significa calabaza, ya que el recipiente originario para tomar esta bebida estaba hecho con la piel de esta hortaliza. En la actualidad se usa una gran variedad de materiales: madera, metal, silicona...

Al llegar los conquistadores españoles a estas tierras, vieron que los nativos guaraníes practicaban el ritual de beber una infusión a la que llamaban ‘kaaí’ (ka’á: ‘hierba’, e í: ‘agua’), que la utilizaban como parte de la alimentación diaria por sus propiedades estimulantes.

Las investigaciones médicas y científicas han descubierto muchos más beneficios para el organismo: proporciona energía, es antioxidante, estimula el sistema nervioso central, produce sensación de bienestar, brinda lucidez intelectual, aumenta la concentración, detiene el envejecimiento celular y aumenta las defensas naturales de nuestro cuerpo.

El ‘equipo de mate’ está formado por el recipiente principal, donde se pone la yerba, la bombilla, una especie de pajita de metal, madera... con filtro, la pava o tetera para calentar el agua y el termo que la mantiene caliente y permite tomarlo en cualquier lugar. Además, la yerbera es el recipiente que contiene la yerba con la que se ceba el mate; o, dicho de otra forma, el cebador es quien lo llena y reparte entre los demás. Normalmente se toma amargo pero, si alguien lo prefiere, se acompaña con azúcar, miel, edulcorante...

Esta infusión milenaria es una de las más importantes señas de identidad de la cultura argentina. Sus gentes la consumen diariamente y es más que una bebida, forma parte de la idiosincrasia y la vida cotidiana de los habitantes del país. Incluso celebran el 30 de noviembre, el Día Nacional del Mate y en algunos lugares la Fiesta Nacional del Mate.

Su preparación y consumo sigue un ritual con una serie de pasos muy cuidados: ponemos el agua a calentar, la apartamos del fuego antes de que entre en ebullición, llenamos hasta las tres cuartas parte del mate con yerba, colocamos la bombilla dentro del mate y, finalmente, vertemos el agua suavemente. Así ya podemos disfrutar de su sabor tan especial y todas sus cualidades.

Por la mañana, por la tarde, en casa o en la oficina... los argentinos siempre están dispuestos a compartir unos “verdes”. “Dale, venite a tomar unos mates” debe ser una de las frases más repetidas en Argentina. No es patrimonio de un determinado estrato social; desde el Papa a la presidenta, pasando por la clase media-baja, todos comparten esta arraigada costumbre.

Questões

- 1) O que é o mate?
- 2) Qual é a origem da palavra mate?
- 3) Quais são os benefícios do mate para o organismo?
- 4) Quais objetos são necessário para fazer e tomar o mate?
- 5) Como se chama em espanhol a pessoa que enche e distribui o mate?
- 6) Existe alguma diferença entre o mate e o chimarrão?
- 7) Quando os argentinos celebram o dia nacional do mate?

Atividade 2- Leia o texto a seguir

Cómo preparar y cebar un buen mate

Ingredientes:

4 PERSONAS

yerba mate

agua

azúcar

DESCRIPCIÓN

El mate es la bebida típica argentina. Lo toman a cualquier hora del día en unos recipientes y con una bombilla, una especie de cuchara especial para esta bebida. Si no lo has probado nunca y siempre has sentido curiosidad, aquí te digo cómo preparar y cebar un buen mate. Son una serie de pasos a seguir, que cualquier argentino tiene aprendido desde el momento de nacer. Es una infusión deliciosa y reconfortante.

En primer lugar ponemos el agua a calentar y la apartamos del fuego antes de que entre en ebullición.

Ahora llenamos hasta las 3/4 parte del mate con hierba. Tapamos el mate con la mano, lo damos vuelta y golpeamos suavemente la base para que el polvillo de la yerba quede en la superficie.

Mojamos la bombilla con agua e introducimos en azúcar para que se impregne bien, dicen que de esta manera no se tapa.

Luego inclinamos el mate unos 45 ° e introducir la bombilla hasta el final removiendo la yerba hasta ubicarla en el medio.

En el caso de que se desee tomarlo dulce, introduciremos una cucharadita de azúcar dejándola caer sobre el extremo de la bombilla.

Después tenemos que verter el agua suavemente sobre el costadito de la bombilla hasta que la superficie se llene de espuma.

Cuando pasen unos segundos el agua será absorbida por la yerba y va a bajar su nivel, así que volvemos a poner más agua hasta llegar nuevamente al tope.

Se toma el primer mate, este es un poco fuerte y lo tomaría el cebador, y volver a cebar otra vez. En caso detenerlos, convidar al o los invitados si lo hay siguiendo el orden en sentido a las agujas del reloj.

Si la hierba se deslava y se quiere seguir mateando, hay que desechar parte de la yerba utilizada y reemplazamos por yerba nueva.

Atividade 3

Associe as palavras a sua tradução correta

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Bombilla () Relógio | 8. Dulce () Fogo |
| 2. Cuchara() Baixar | 9. Bajar () Voltar |
| 3. Cebar () Convidados | 10. Poner () Agulhas |
| 4. Calentar () Bomba | 11. Invitados () Erva |
| 5. Fuego () Pôr | 12. Volver () Preencher |
| 6. LLenar () Esquentar | 13. Agujas () Cevlar |
| 7. Hierba () Colher | 14. Reloj () Doce |